

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Sereal sarapan merupakan salah satu jenis produk pangan yang dapat dijadikan sebagai menu sarapan. Menurut Wheat Foods Council (2005), sereal sarapan merupakan gandum hasil proses yang terdiri secara umum dari 75 persen sampai 80 persen karbohidrat yang berguna sebagai sumber energi bagi tubuh dan otak. Sereal sarapan dapat produksi dalam skala pabrik maupun secara industri rumah tangga.

Sereal sarapan biasanya disajikan dalam bentuk lembaran tipis dan berbentuk oval yang dapat disajikan dengan praktis karena tidak memerlukan waktu lama dalam proses penyiapannya. Sereal sarapan biasanya menggunakan sereal sebagai bahan baku pembuatannya seperti oat, gandum dan sebagainya. Salah satu jenis sereal yang juga memiliki potensi untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan sereal sarapan adalah beras hitam.

Beras hitam (*Oryza sativa L. indica*) merupakan salah satu varietas beras yang banyak tumbuh di Indonesia. Namun, pemanfaatan komoditas beras hitam tidak sebanyak beras putih. Padahal, beras hitam mengandung beberapa senyawa fitokimia yang bersifat antioksidan, seperti antosianin (Hiemori *et al.*, 2009), senyawa fenol (Zhou *et al.*, 2004), dan flavonoid (Nakornriab *et al.*, 2008). Kandungan senyawa-senyawa antioksidan yang terdapat pada beras hitam ini memiliki banyak manfaat salah satunya yaitu dapat menghambat radikal bebas dalam tubuh sehingga dapat menghambat proses penuaan dan mengurangi penyakit resiko penyakit kanker. Penyajian sereal sarapan ini pun bisa dikombinasikan dengan berbagai bahan lain, diantaranya dengan penambahan buah. Salah satu buah yang dapat

digunakan ialah pisang susu (*Musa paradisiaca* L. “Susu”). Pisang susu digunakan sebagai pemberi aroma dan rasa serta sebagai salah satu upaya dalam pemanfaatan komoditas buah lokal Indonesia.

Faktor yang mempengaruhi tekstur produk sereal sarapan adalah kemampuan produk sereal sarapan dalam menyerap air. Penyerapan air dalam produk sereal sarapan ini akan dipengaruhi oleh adanya penambahan senyawa kalsium laktat ( $C_6H_{10}CaO_6$ ). Penambahan kalsium laktat ( $C_6H_{10}CaO_6$ ) akan mempengaruhi proses gelatinisasi pati karena terjadi interaksi antara granula pati sereal dengan ion  $Ca^{2+}$  yang terkandung dalam kalsium laktat (Wariyah dan Suyitno, 2004).

Penambahan kalsium laktat ( $C_6H_{10}CaO_6$ ), diharapkan dapat menghasilkan sereal sarapan beras hitam dengan tekstur sesuai dengan yang diharapkan. Perbedaan karakteristik pati tergelatinisasi menyebabkan perbedaan kemampuan menyerap air pula. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai perbedaan konsentrasi  $C_6H_{10}CaO_6$  terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sereal sarapan yang dihasilkan.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi  $C_6H_{10}CaO_6$  terhadap sifat fisikokimia & organoleptik sereal sarapan beras hitam-pisang susu?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi  $C_6H_{10}CaO_6$  terhadap sifat fisikokimia & organoleptik sereal sarapan beras hitam-pisang susu.